HIC 64502 T

Built-in hob
User Manual

Plită incorporată
Manual de utilizare

Please read this manual first.

Dear Customer,
We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
  Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
  Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

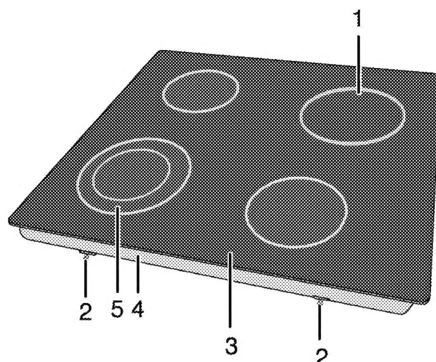
Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

Table of Contents

1 General information

Overview



1 Single-circuit cooking plate
2 Assembly clamp
3 Burners' plate
4 Base cover
5 Dual-circuit cooking plate

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	6700 W
Fuse	min. 16 A x 3 / 32 A
Cable type / section	H05RR-F 3 x 2,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	**Single-circuit cooking plate**
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	**Dual-circuit cooking plate**
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	**Single-circuit cooking plate**
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	**Single-circuit cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800 W

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- Do not operate the product if the power cable or plug is damaged. Call Authorized Service Agent.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 25*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons and may void the warranty.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

 Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Otherwise, the warranty shall become void.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use is not admissible.
"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."
The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Elektrikli ve gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of a fire at homes.

- Any work on electrical equipment and systems may only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse current is compatible with the product.

3 Installation

Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made.

Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

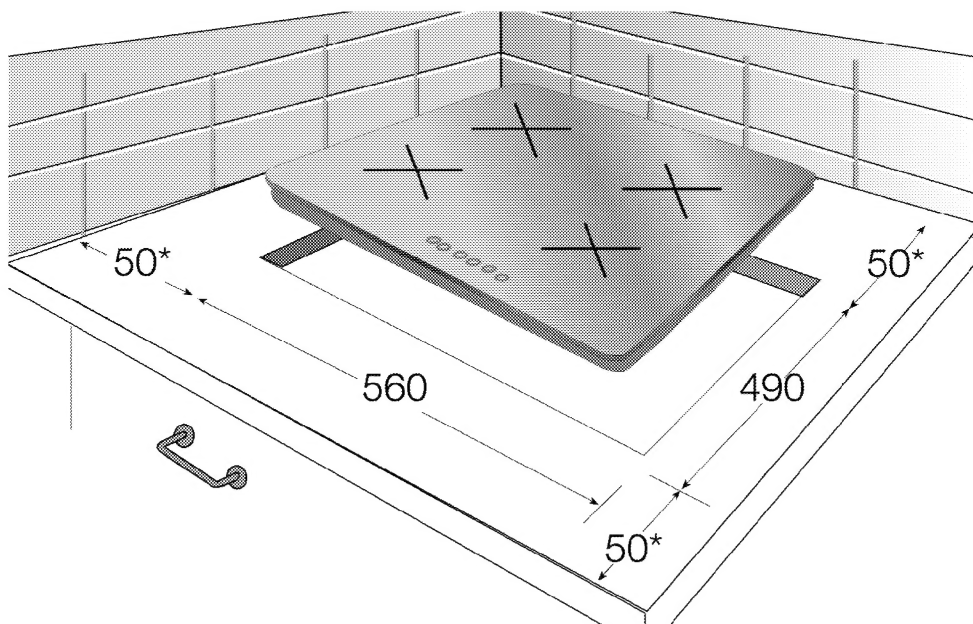


Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

Risk of broken glass!
Do not put the ceramic hob down on a corner or edge.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!
Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket.

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance.

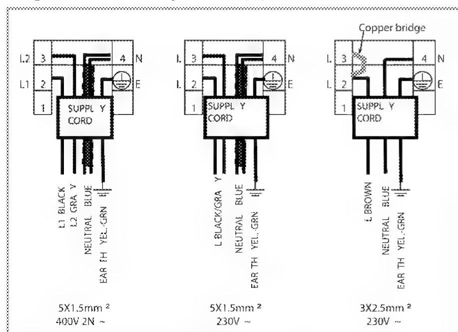
The rating plate is located at the rear housing of the appliance.

- The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption; see *Technical specifications, page 4*.


Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the appliance warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.
If a cable without a plug is provided together with your appliance;

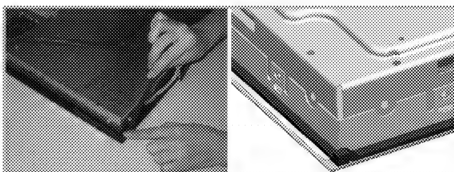


2. **for mono-phase connection,** take care to connect as below:

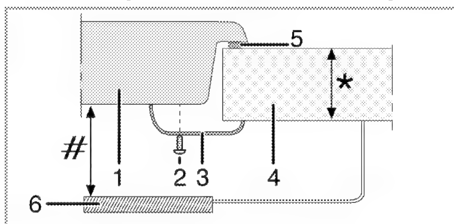
- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E) ⏚ line.

Installation

1. In hobs whose edges are framed, apply the sealing gasket provided in the package to the edges of base cover of the appliance from below.

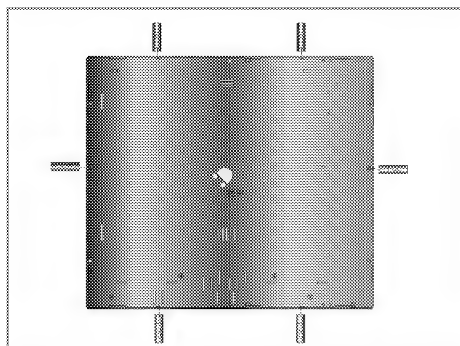


2. Place hob into aperture and align it.
3. Connect it to the holes in the lower housing as indicated in the figure.



*	min. 20 & max. 40 mm
#	min. 50 mm
1	Hob
2	Screw
3	Fixing clamp
4	Worktop
5	Sealing gasket
6	Dividing shelf

Bottom view (clamp holes)



Secure the hob.

Clamping to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Disposal

Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children. Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Electronic equipments not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance

ⓘ The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

ⓘ Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

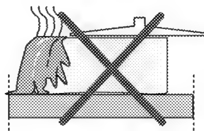
General information about cooking

⚠ Risk of fire by overheated oil! When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

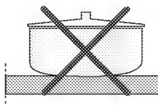
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product.
Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
Clean any melted such materials on the surface immediately.
Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

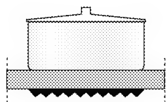
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



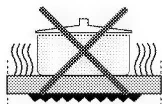
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

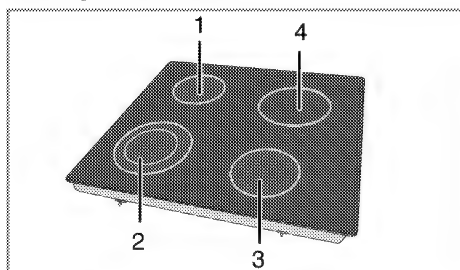


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm

2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm

3 Single-circuit cooking plate 16-18 cm

4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

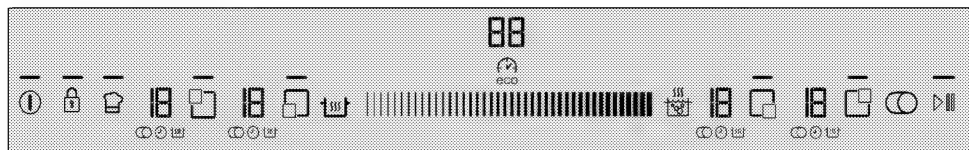


Broken glass!
Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.
Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the biright light.

Control panel



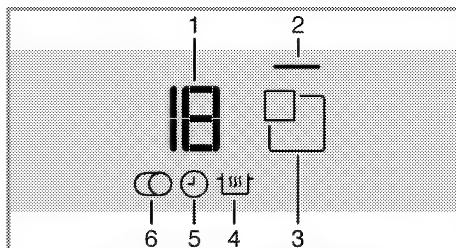
Specifications


Adjustment area (for temperature level and time setting)

	Light indicating that the relevant key is functioning
	On / Off key
	Keylock key
	Multi-segmented Cooking Zone Selection key
	Timer Activation / Deactivation key
	Booster key
	Keep Warm key
	Stop key
	Memory key
	Front Left Cooking Zone Selection key
	Rear Left Cooking Zone Selection key
	Rear Right Cooking Zone Selection key
	Front Right Cooking Zone Selection key

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display



1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19)
2 Cooking zone light
3 Cooking Zone Selection key
4 Keep Warm Function symbol (*)
5 Timer symbol
6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
* Varies according to the model.

 This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "⏀" key on the control panel.

If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.
The hob will turn off and return to Standby mode.

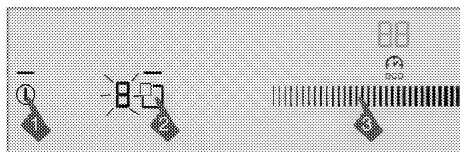
"H" or **"h"** and then **"-"** symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" and then **"-"** symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to **"h"** and **"-"** symbol meaning less hot.

When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones. If power fails and restores before the cooking zones cool down, **"-"** appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **"0"** and **"19"**.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to **"0"**.
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on all displays. The "🕘" symbol on the hob display will disappear.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
   Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

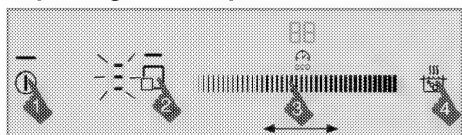
Booster

Booster is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Booster function. Booster can be selected directly or activated by setting the temperature level first.

Selecting the Booster function directly:

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "" key.
   Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. The cooking zone will turn off after 10 minutes.

Selecting the Booster function by adjusting the temperature level:



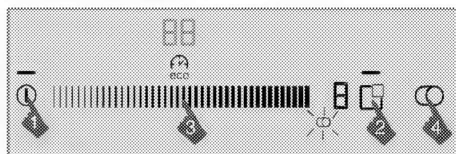
1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "" key.
   The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off the Booster function:

Touch "" key to turn off the Booster function whenever you want.

If the Booster function has been activated by selecting the temperature level, the cooking zone will continue operating at the set temperature level when the "" key is pressed.

Turning on multi-segmented cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.

"" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.

The multi-segment will be activated only if a temperature level between **"1"** and **"19"** is set for the main segment of the cooking zone.

Turning off multi-segment cooking zones

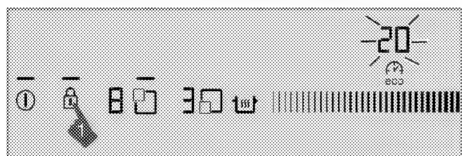
1. Touch "" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.

"" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is in On mode, press and hold "" key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "" key.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

If you want to deactivate the cleaning lock earlier, press and hold the "" key until **two intermittent signal sounds** are heard.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "" key will turn off.

If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the "" key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch and hold the "" key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched

to **Cleaning Lock**. **Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.**

The light of the "🔒" key will flash and all cooking zones will be locked.

ⓘ You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active.
If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Economic timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.
While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.

Activating the timer

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "eco" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "🕘" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Adjust the desired time period by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

After flashing for a certain period of time, the "🕘" symbol lights up permanently. Lighting up of "🕘" symbol continuously indicates that the function is activated.

ⓘ The timer cay only be set for the cooking zones already in use.

ⓘ Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

ⓘ Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

ⓘ When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.
Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until **"00"** appears on the timer display by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

"⏲" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "eco" key for about 3 seconds.

"⏲" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

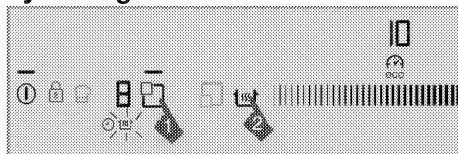
ⓘ The selected cooking zone must be set to a certain temperature level. Otherwise, the keep warm function will not operate.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "♨" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

   ⓘ The cooking zone will go on operating at low temperature. "♨" and **"u"** symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "♨" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"♨" symbol appears on the cooking zone display.

The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. **"u"** symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch ""♨"" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

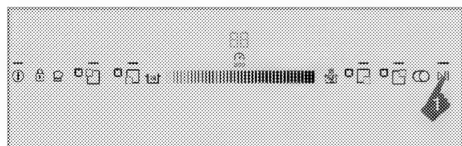
The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

ⓘ You can cancel the keep warm function by touching the "⏻" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

ⓘ If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "▷⏸" key when your hob is operating.

All active cooking zones will stop.

2. Touch "▷⏸" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.

ⓘ Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "♔" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "♔" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is **"0"**, touch "♔" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated

after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.
Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.
The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level	**Operation time limit - hour**
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Error messages

Table-2: Error codes and error sources

Cause of error	**Indicator**	**Display**
Two or more keys are pressed	**"E"** symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	**"H"** symbol flashes	Cooking zone display
PTC short circuit	**"F0"** symbol lights up	Timer display
PTC open circuit	**"F1"** symbol lights up	Timer display
Touch-key sensitivity error	**"F2"** symbol lights up	Timer display

ⓘ For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

ⓘ If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

ⓘ Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and frequent problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

⚠ Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

⚠ Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

ⓘ The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

ⓘ Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

ⓘ Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

 The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

Product emits metal noises while heating and cooling.

 When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

 Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Citiți acest manual mai întâi.

Stimate Client,
Ne dorim să vă bucurați pe deplin de acest produs, care a fost fabricat în unități moderne şi a trecut prin proceduri riguroase de control al calității.
Vă sfătuim aşadar să citiți în întregime acest manual de utilizare înainte de a folosi produsul şi să îl păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transmiteți produsul unei alte persoane, înmânați-le şi acest manual.

Manualul de utilizare vă va ajuta să folosiți produsul într-o manieră sigură şi eficientă.

- Citiți manualul de utilizare înainte de a instala şi porni produsul.
- Respectați întocmai instrucțiunile privind siguranța.
- Păstrați acest manual de utilizare la îndemână pentru a-l putea consulta ulterior.
- Citiți şi celelalte documente furnizate împreună cu produsul.
  Rețineți că acest manual de utilizare poate fi valabil şi pentru alte câteva modele.
  Diferențele între modele sunt explicate detaliat în manual.

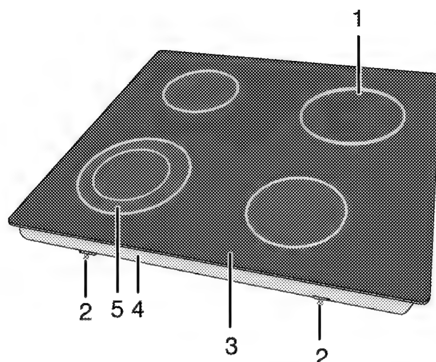
Interpretarea simbolurilor
În cadrul acestui manual de utilizare sunt folosite următoarele simboluri:
Informații importante sau recomandări privind utilizarea.
Avertisment privind pericolul de moarte şi de pagube materiale.
Avertisment privind pericolul de şoc electric.
Avertisment privind pericolul de incendiu.
Avertisment privind suprafețele fierbinți.

CE

Cuprins

1 Informații generale

Prezentare generală



1 Zonă de gătire cu circuit simplu
2 Clemă asamblare
3 Placă arzător
4 Capac bază
5 Zonă de gătire cu circuit dublu

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	6700 W
Siguranță	min. 16 A x 3 / 32 A
Tip cablu / secțiune	H05RR-F 3 x 2,5 mm^2
Lungime cablu	max. 2 m
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/490 mm
Arzătoare	
Stânga spate	**Zonă de gătire cu circuit simplu**
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W
Stânga față	**Zonă de gătire cu circuit dublu**
Dimensiune	120/210 mm
Putere	750/2200 W
Dreapta față	**Zonă de gătire cu circuit simplu**
Dimensiune	160 mm
Putere	1500 W
Dreapta spate	**Zonă de gătire cu circuit simplu**
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W

Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

Ilustrațiile din acest manual ar doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare şi de mediu.

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

Informații generale privind siguranța

- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, de către persoane neinstruite sau fără experiență (inclusiv copiii), cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite adecvat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
  Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.
- Nu folosiți produsul când cablul de alimentare sau ştecherul sunt deteriorate. Apelați la agentul de service autorizat.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau are deteriorări vizibile.
- Nu efectuați reparații sau modificări ale produsului. Puteți însă să remediați anumite probleme care nu necesită reparații sau modificări. Vezi *Troubleshooting, pagina 26*.
- Nu spălați produsul cu apă! Pericol de şoc electric!
- Nu folosiți produsul când abilitățile mentale sau de coordonare sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua de electricitate în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate numai de agenți de service autorizați. Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate şi poate anula garanția.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu încălziți cutii şi borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.

- Asigurați-vă că opriți produsul după fiecare utilizare.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă aşadar că suprafața cuptorului şi partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.

 Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată.

Domeniu de utilizare

Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
"ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor."
Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- Produsele electrice şi pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Piesele accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul se răceşte.
- Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

Siguranța la lucrul cu electricitatea

Echipamentele electrice defecte reprezintă una dintre principalele cauze ale incendiilor în gospodării.

- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

3 Instalare

Apelați la un agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurați-vă că instalația electrică şi de gaz sunt pregătite înainte de a solicita instalarea produsului de către agentul de service autorizat. În caz contrar, apelați la un electrician sau instalator calificat pentru a face pregătirile necesare.

Pregătirea instalațiilor electrice şi de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

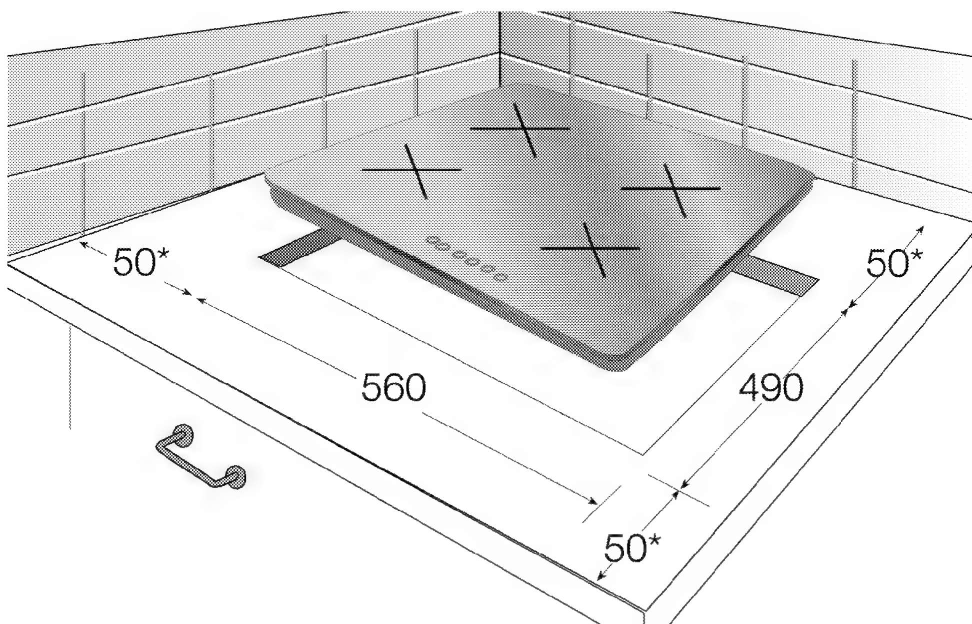
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz şi / sau electricitate.

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat şi pereți/mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Îndepărtați ambalajele şi elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate şi adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat şi fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



*   min.

Installation and connection

Pericol de spargere a sticlei!
Nu rezemați plita ceramică pe un colț sau pe o muchie.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!
Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket.

Pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul instalării de către persoane necalificate!
Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată autorizată; garanția este valabilă numai în cazul instalării corecte.

Pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul deteriorării cablului de alimentare!
Cablul nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat.

- The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is located at the rear housing of the appliance.

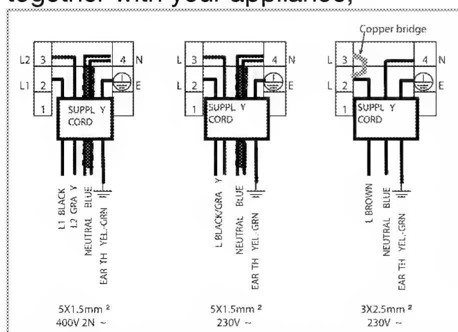
- The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption; see *Specificații tehnice, pagina 4*.

 Pericol de şoc electric!
Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.

1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the appliance warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable without a plug is provided together with your appliance;

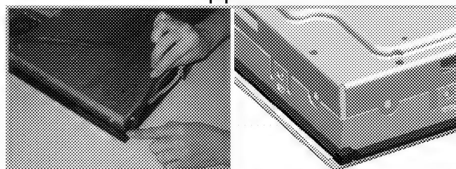


2. **for mono-phase connection,** take care to connect as below:

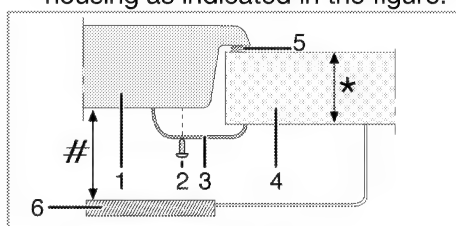
- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E) ⏚ line.

Installation

1. In hobs whose edges are framed, apply the sealing gasket provided in the package to the edges of base cover of the appliance from below.

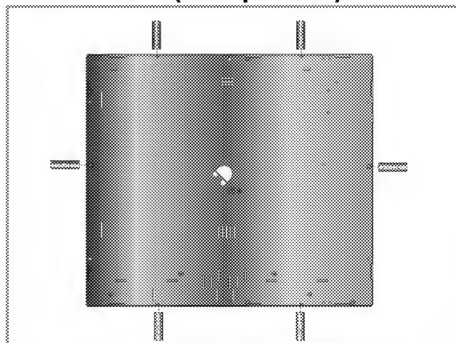


2. Place hob into aperture and align it.
3. Connect it to the holes in the lower housing as indicated in the figure.



*	min. 20 & max. 40 mm
#	min. 50 mm
1	Hob
2	Screw
3	Fixing clamp
4	Worktop
5	Sealing gasket
6	Dividing shelf

Bottom view (clamp holes)



Secure the hob.

Clamping to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Depozitare la deşeuri

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstraţi materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces.
Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortaţi-le şi depozitaţi-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitaţi împreună cu gunoiul menajer.

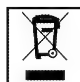
Transportul ulterior

- Păstraţi cutia originală a produsului şi transportaţi-l în aceasta. Respectaţi instrucţiunile de pe cutie. Dacă nu aveţi cutia originală, ambalaţi produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiţi-l cu bandă adezivă.
- • Nu apucaţi de uşă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

Nu aşezaţi alte articole pe aparat. Aparatul trebuie transportat în poziţie verticală.

Verificaţi aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi



Depozitaţi la deşeuri produsul vechi conform normelor de protecţie a mediului.
Acest produs este inscripţionat cu simbolul de colectare selectivă a deşeurilor electrice şi electronice (WEEE). Acesta indică faptul că echipamentul trebuie depozitat la deşeuri conform Directivei europene 2002/96/EC pentru a fi reciclat sau dezasamblat, în scopul minimizării impactului asupra mediului. Pentru informaţii suplimentare, contactaţi autorităţile locale sau regionale.
Echipamentele electronice care nu sunt colectate selectiv pot fi periculoase pentru mediu şi sănătate datorită prezenţei substanţelor toxice.
Consultaţi magazinul sau centrul de colectare a deşeurilor din zona dv. pentru a afla detalii despre depozitarea la deşeuri a produsului.
Înainte de a depozita la deşeuri produsul, tăiaţi cablul de alimentare şi dezactivaţi blocajul uşii (dacă există) pentru ca aparatul să nu prezinte pericol pentru copii.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit şi baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit şi baza recipientului.
- În cazul gătirii pe perioade lungi de timp, opriți zona de gătit cu 5 sau 10 minute înainte de sfârşitul timpului de gătire. Folosind căldura reziduală, puteți reduce cu până la 20% consumul de energie.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Este posibil ca în timpul primei încălziri să se emită mirosuri şi fum. Asigurați o ventilare adecvată.

5 Utilizarea plitei

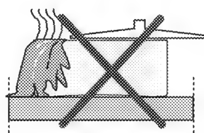
Informații generale despre prepararea alimentelor

⚠ Pericol de incendiu datorită uleiului supraîncălzit!
Nu lăsați uleiul nesupravegheat pe plită.
Nu încercați să stingeți incendiul cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți imediat oala sau tigaia cu un capac. Opriți plita dacă este posibil şi telefonați la pompieri.

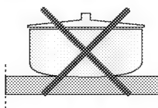
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Aşezați cratițele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu aşezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora şi nevoia de a curăța plita. Nu aşezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Aşezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Sfaturi pentru plite ceramice

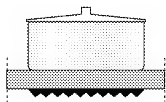
- Supafața ceramică este rezistentă la căldură şi nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.
- Nu utilizați recipiente din aluminiu. Aluminiul deteriorează suprafața din sticlă ceramică.



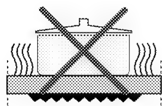
Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică şi provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

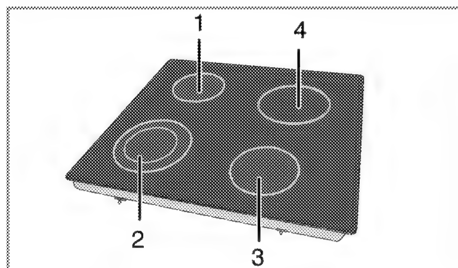


Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.



Dacă diametrul recipientului este prea mic, se risipeşte energie.

Utilizarea plitelor



1 Zonă de gătire cu circuit simplu 14-16 cm

2 Zonă de gătire cu circuit dublu 12-14/21-23 cm

3 Zonă de gătire cu circuit simplu 16-18 cm

4 Zonă de gătire cu circuit simplu 18-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

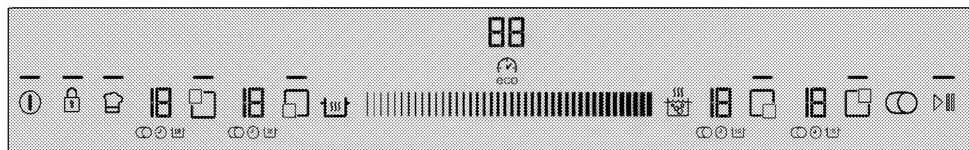


Spargerea sticlei!
Nu permiteți căderea obiectelor pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar şi de obiecte mici (de ex. o solniță).
Nu folosiți plitele ceramice crăpate. Apa poate intra prin crăpături, provocând scurtcircuite.
Dacă suprafața este deteriorată în orice mod (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce riscul şocurilor electrice.



Plitele ceramice cu încălzire rapidă emit o lumină puternică atunci când sunt pornite.

Panou de comandă



Specificații



Zonă de reglare (pentru nivel temperatură şi interval de timp)

 Indicator luminos care semnalează funcționarea tastei asociate

 Tastă Pornit / Oprit

 Tastă pentru blocare taste

 Tasta pentru selectarea zonei de gătit cu segmente multiple



Tastă de activare / dezactivare cronometru

 Tastă Intensificare

 Tastă Menținere alimente calde

 Tastă Stop

 Tastă Memorie

 Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-față

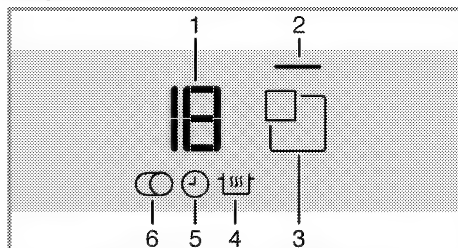
 Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-spate

 Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-spate

 Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-față

 Graficele şi figurile sunt orientative. Afişajele şi funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afişajul zonei de gătit



1 Indicator temperatură (reglarea temperaturii 0 ... 19)
2 Indicator zonă de gătit
3 Tastă pentru selectarea zonei de gătit
4 Simbol funcție Păstrare alimente calde (*)
5 Simbol cronometru
6 Simbol zonă de gătit cu segmente multiple (*)
* Variază în funcție de model.

 Acest aparat este controlat prin intermediul panoului de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

Păstrați panoul de comandă curat şi uscat. Suprafața umedă şi murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "⏻" de pe panoul de comandă.

Indicatorul tastei "⏻" se aprinde. Plita este gata pentru utilizare.

> Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "⏻" de pe panoul de comandă.

Plita se va opri şi va reveni la modul Aşteptare.

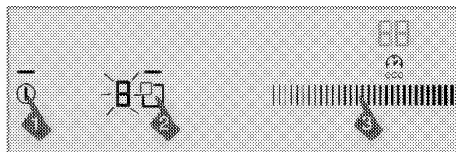
> După oprirea plitei, pe afişajul zonelor de gătit apar indicatoarele **"H"** sau **"h"**, apoi **"-"** pentru a indica faptul că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator Căldură reziduală

Pe afişajul zonelor de gătit apare simbolul **"H"** urmat de **"-"** pentru a indica faptul că plita este încă fierbinte şi poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp la **"h"** şi **"-"**, indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.

> În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde şi utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți. Dacă alimentarea cu energie este reluată înainte de răcirea zonelor de gătit, pe afişajul zonei de gătit respective apare simbolul **"-"**. Acest simbol dispare la folosirea zonei de gătit respective.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite.

Pe afişajul zonei de gătit apare **"0"**, iar indicatorul acesteia se aprinde.

> Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla nivelul temperaturii între **"0"** şi **"19"**.

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**

   Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la **"0"**.
2. **Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit**

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afişajele vor indica **"0"** sau **"00"**. Simbolul "⏲" se stinge.
După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

3. **Atingând simbolul zonei de gătit timp de 3 secunde.**
   Atingeți circa 3 secunde simbolul zonei de gătit pe care doriți să o opriți.

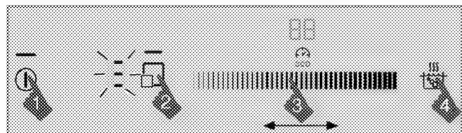
Intensificare

Funcția de Intensificare simplifică gătitul. Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Intensificare. Aceasta poate fi selectată direct sau activată după alegerea nivelului de temperatură.

Selectarea directă a funcției Intensificare:

1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți tasta "♨".
   Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afişajul acesteia vor clipi trei indicatoare. Zona de gătit se va opri după 10 minute.

Selectarea funcției Intensificare prin reglarea nivelului de temperatură:



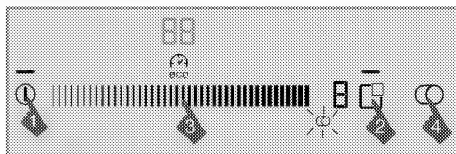
1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta "♨".
   Plita va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp. Pe afişajul zonei de gătit vor apărea succesiv 3 indicatoare luminoase şi valoarea temperaturii alese.
5. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales, care va fi afişat.

Oprirea funcției Intensificare:

Atingeți tasta "♨" pentru a opri în orice moment funcția Intensificare.

ⓘ Dacă funcția Intensificare a fost activată după selectarea nivelului de temperatură, la apăsarea tastei "♨" zona de gătit va continua să funcționeze la temperatura aleasă.

Pornirea zonelor de gătit segmentate



1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit segmentată atingând tastele pentru selectarea acesteia.

3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta "ↀ" de pe panoul de comandă pentru a porni mai multe segmente.

Simbolul "ↀ" va apărea pe afişajul zonei de gătit respective.

ⓘ Segmentele multiple vor fi activate numai dacă zona principală de gătit are nivelul temperaturii între **"1"** şi **"19"**.

Oprirea zonelor de gătit segmentate

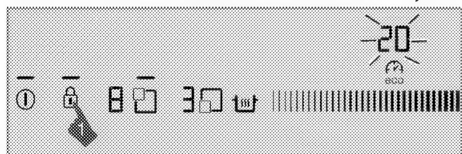
1. Atingeți tasta "ↀ" de pe panoul de comandă pentru a opri segmentele multiple.

Simbolul "ↀ" dispare de pe afişajul zonei de gătit, iar segmentele multiple sunt oprite. Segmentul principal al zonei de gătit continuă să funcționeze la temperatura aleasă.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona în timp ce plita funcționează.

Activarea blocajului pentru curățare



1. Cu plita pornită, apăsați şi mențineți apăsată tasta "🔒" până când este emis un **singur semnal sonor**.

Indicatorul blocajului pentru curățare se va ilumina, iar ceasul plitei va număra invers de la 20. În acest interval nicio tastă a panoului de comandă nu va fi funcțională, cu excepția tastei "⏻".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, indicatorul de blocare a tastelor se va stinge şi blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

ⓘ Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați şi mențineți apăsată tasta "🔒" până la emiterea a **două semnale sonore intermitente**.

Blocaj pentru copii

În modul Aşteptare, puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată şi dezactivată numai în modul Aşteptare.

Activarea Blocajului pentru copii

1. Cu plita în modul Aşteptare, apăsați şi mențineți apăsată tasta "🔒" până când sunt emise **două semnale sonore**.

Blocajul pentru copii este activat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.

ⓘ Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, indicatorul tastei "🔒" clipeşte.

Dezactivarea Blocajului pentru copii

1. Când blocajul pentru copii este activ, apăsați şi mențineți apăsată

tasta "🔒" până când este emis un **singur semnal sonor**.

» Blocajul pentru copii este dezactivat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea blocajului tastelor

1. Atingeți şi mențineți atinsă tasta "🔒" mai mult timp pentru a bloca panoul de comandă.

Va fi emis mai întâi un singur semnal sonor. În acest caz, este activat **Blocajul pentru curățare. Mențineți degetul apăsat până când sunt emise două semnale sonore succesive.**

Indicatorul tastei "🔒" va clipi şi toate zonele de gătit vor fi blocate.

ⓘ Puteți activa blocajul tastelor doar în timpul funcționării plitei. Când blocajul tastelor este activ, va fi funcțională doar tasta "⏻". Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei "🔒" va clipi pentru a semnala că tastele sunt blocate.
Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a putea reporni plita.

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Mențineți apăsată tasta "🔒" timp de 2 secunde.

Operația va fi confirmată de un semnal sonor. Indicatorul tastei "🔒" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru economic

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheață cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârşitul perioadei selectate.
Folosind această funcție, plita va regla automat puterea spre finalul perioadei astfel încât să profite de căldura reziduală şi să economisească energie.

Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta "eco" pentru a activa cronometrul.

Pe afişajul cronometrului apare **"00"**, iar simbolul "🕘" începe să clipească pe afişajul zonei de gătit.

5. Alegeți intervalul dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.

După ce clipeşte un timp, simbolul "🕘" rămâne aprins. Când simbolul "🕘" este aprins continuu, funcția este activă.

ⓘ Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.

Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit şi nivelul de temperatură al acesteia.

Când cronometrul este activat, pe afişajul zonei de gătit selectate va apărea doar intervalul setat.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat şi va emite un semnal sonor.
Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.
Puteți dezactiva cronometrul în două moduri:

1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00" :

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "eco" pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Reduceți intervalul atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta până când afişajul cronometrului indică **"00"**.

Simbolul "⏲" clipeşte pe afişajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se opreşte **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.

2-Oprirea cronometrului prin apăsarea tastei acestuia timp de 3 secunde:

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "eco" pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Atingeți tasta "eco" circa 3 secunde.

Simbolul "⏲" clipeşte pe afişajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se opreşte **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.

Funcția de păstrare a elimentelor calde (dacă există)

Puteți folosi această funcție pentru a menține alimentele calde după gătirea acestora. Funcția de păstrare a alimentelor calde poate fi activată în două moduri: cu şi fără cronometru.

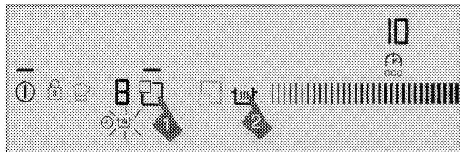
Zona de gătit selectată trebuie să aibă activat un anumit nivel de temperatură. În caz contrar, funcția de păstrare a alimentelor calde nu va funcționa.

Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde fără cronometru

1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales o anumită temperatură şi pentru care doriți să folosiți funcția de păstrare a alimentelor calde.
2. Atingeți tasta "♨" pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.

   Zona de gătit va funcționa în continuare la temperatură joasă.
   Simbolurile "♨" şi **"u"** vor apărea pe afişajul zonei de gătit.

Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde cu cronometru



1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales temperatura şi ați activat cronometrul.
2. Atingeți tasta "♨" pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.

Simbolul "♨" apare pe afişajul zonei de gătit.

Zona de gătit va funcționa la temperatura setată, pe perioada de timp setată. După scurgerea perioadei, comută la funcția de păstrare a alimentelor calde şi funcționează la temperatură joasă. Simbolul **"u"** apare pe afişajul zonei de gătit.

Dezactivarea funcției de menținere a alimentelor calde

1. Dacă cronometrul este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde.

Atingeți tasta ""♨"" pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

Zona de gătit va funcționa în continuare conform temperaturii şi intervalului de timp selectate anterior.

2. Dacă cronometrul nu este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

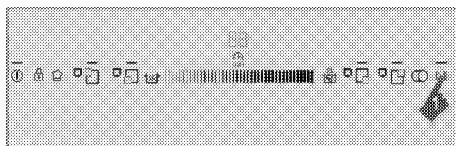
Zona de gătit va funcționa în continuare la noua temperatură setată.

> ⓘ Puteți anula funcția de păstrare a alimentelor calde atingând tasta "①" şi oprind complet plita.

Funcția Stop

Folosind această funcție, puteți opri toate funcțiile active ale plitei **(cu excepția cronometrului)** pentru o anumită perioadă de timp.

> ⓘ Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze.



1. Atingeți tasta "▷‖" în timp ce plita funcționează.

Toate zonele de gătit active se vor opri.

2. Atingeți din nou tasta "▷‖" pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

Funcția Memorie

Plita permite memorarea unei temperaturi şi durate de gătit. Astfel, puteți memora temperatura şi durata de preparare a unei rețete care v-a plăcut.

> ⓘ Memoria permite stocarea unei singure setări. La salvarea unei setări, setarea anterioară va fi suprascrisă, iar ultima setare salvată va rămâne în memorie.

1. Atingeți tasta "①" pentru a porni plita.

2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți temperatura dorită atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Reglați durata.
5. După reglarea temperaturii şi duratei, atingeți simbolul "" până când sunt emise **două semnale de avertizare**.

Simbolul "" se va aprinde, iar temperatura şi durata vor fi memorate.

Folosirea setărilor memorate

1. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
2. Când temperatura are valoarea **"0"**, atingeți tasta "" până când se emite **un singur semnal sonor**.

Zona de gătit selectată va porni folosind temperatura şi durata memorate.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, şi afişajul acestuia se va stinge ulterior.

Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare.

Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Limitarea timpului de funcționare

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Intensificare	10 minute

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afişată pe indicator.

Mesaje de eroare

Tabelul-2: Coduri de eroare şi cauzele acestora

Cauza erorii	**Indicator**	**Afişaj**
Sunt apăsate două sau mai multe taste	Simbolul **"E"** clipeşte	Afişajul zonei de gătit
Plită supraîncălzită	Simbolul **"H"** clipeşte	Afişajul zonei de gătit
Scurtcircuit protecție PTC	Simbolul **"F0"** se aprinde	Afişaj cronometru
Circuit deschis protecție PTC	Simbolul **"F1"** se aprinde	Afişaj cronometru
Eroare sensibilitate tastă tactilă	Simbolul **"F2"** se aprinde	Afişaj cronometru

Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul-2.

Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze şi să genereze un semnal de eroare.

Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreţinere şi curăţare

Informaţii generale

Curăţaţi produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcţionare şi a evita problemele frecvente de funcţionare.

⚠ Pericol de şoc electric!
Pentru a evita şocurile electrice, întrerupeţi alimentarea cu electricitate înainte de curăţarea aparatului.

⚠ Suprafeţele fierbinţi provoacă arsuri!
Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de curăţare.

- Curăţaţi bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curăţarea produsului nu necesită substanţe de curăţare speciale. Pentru curăţarea produsului folosiţi apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeţi-l cu o cârpă uscată.
- Uscaţi plita după ce aţi curăţat-o şi ştergeţi imediat substanţele vărsate pe aceasta.
- Nu folosiţi substanţe de curăţare care conţin acid sau clor pentru curăţarea mânerului şi suprafeţelor din oţel inox. Folosiţi o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăţa aceste piese, ştergând într-o singură direcţie.

ⓘ Suprafaţa poate fi deteriorată de unii detergenţi sau materiale de curăţare.
Nu folosiţi obiecte ascuţite, detergenţi, prafuri sau substanţe de curăţare agresive.

ⓘ Nu folosiţi jeturi de aburi pentru curăţare.

Curăţarea plitei

Suprafeţele ceramice

Ştergeţi suprafaţa ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ştergând complet substanţele de curăţare de pe aceasta. Uscaţi-o cu ajutorul unei cârpe moi şi uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeţei ceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtaţi niciodată reziduurile uscate de pe suprafaţa ceramică cu ajutorul lamei cuţitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtaţi petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantităţi mici de substanţă pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oţetul sau sucul de lămâie. Puteţi folosi în acest scop şi produse din comerţ.
Dacă suprafaţa este foarte murdară, aplicaţi substanţa de curăţare cu un burete şi aşteptaţi să se îmbibe bine. Apoi curăţaţi suprafaţa plitei cu o cârpă umedă.

Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafața ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecțiuni.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

 The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

Product emits metal noises while heating and cooling.

 When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

 Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Part no: 185.9264.95
Rev: AA/ 20.05.2011